

CARTE DU MIDI du lundi au vendredi de 12h à 14h

LES FORMULES

Entrée, plat du jour OU Plat du jour, dessert du jour	20€
Entrée, plat du jour, dessert du jour	24€
Menu Enfants ½ plat à la carte, un sirop, une boule de glace	12€

Les autres plats et desserts de la carte peuvent être inclus dans la formule avec un supplément de 2€

LES ENTRÉES

STRACCIATELLA	7€
Cœur de Burrata, Perla Bianca & brioche toastée	
Nectarine blanche et figue en tartare, shiitake risolé - basilic	
ŒUF PARFAIT	7€
Œuf fermier en cuisson douce & croûtons frits	
Légumes provençaux – Hollandaise à l'estragon – Jeunes pousses	
TATIN AUX TOMATES	7€
Tomates en textures & crème de féta	
Echalotes caramélisées – Condiment aux herbes & Verdurette	

LES PLATS

PLAT DU JOUR	15€
PIECE DU BOUCHER	17€
Pièce de viande grillée – Galette de pomme de terre	
FILET DE POISSON DU MOMENT	17€
Fregola Sarda en risotto – Parmesan affiné	
Vierge de légumes – Noisettes torréfiées & Roquette	
FOCCACIA BARESE (option végétarienne)	17€
Pain traditionnel des Pouilles & mozzarella gratinée	
Jambon blanc artisanal aux herbes – Légumes du marché – Huile verte	
BURGER	17€
Sauce Miranove – Steak du boucher – Cheddar – Pickels - Grenailles rôtis	

LES DESSERTS

LA SÉLECTION DE FROMAGES	7€
Trio de fromages affinés de la fromagerie <i>Bleu</i> 75 g	
LE DESSERT DE LA SEMAINE	7€
L'IMPERIAL	7€
Croustillant noisette - Dacquoise noisette – Mousse chocolat 60 % cacao	
LA TARTE CITRON	7€
Sablé breton - Crème citron - Meringue italienne	

LES BOISSONS

Carte des boissons complète disponible séparément.

LES VINS (12,5 cl)	
<u>Rosé :</u>	
MONTCALME - Grenache gris	4€
<u>Blanc :</u>	
INEDIT - Moelleux	4€
MARIE ANTOINETTE - Chardonnay	4€
DESIR BLANC - Viognier	5€
<u>Pétillant :</u>	
SAINT-CHARLES DU ROY - Blanc de Blanc	4€
<u>Rouge :</u>	
PINUP - Pinot noir	4€
LES BIÈRES PRESSION (25 cl)	
La Com 4,5% - Blonde	4€
L'Espla 5% - Blanche	4,50€
LES CAFÉS	
L'espresso	1,50€
L'allongé	1,50€
Le déca	1,50€

Le Rooftop
BY
MIRANOVE